Die Opekta-Beratungsstelle

hilft Ihnen gern. Wenn Sie irgendeine einschlägige Frage haben, über die Ihnen diese Druckschrift keine oder keine erschöpfende Auskunft gibt, wenden Sie sich an die Opekta-Beratungsstelle. Schnellmöglichst und für Sie kostenlos erfolgt die Beratung. Sie brauchen nicht einmal Rückporto beizufügen.

Auch wenn Sie einmal einen Mißerfolg haben, gleich ob Ihnen ein Versehen unterlaufen ist und ob Sie mit oder ohne Opekta gekocht haben, probieren Sie bitte nicht lange. Schreiben Sie sofort an die Opekta-Beratungsstelle, Sie erhalten kostenlos und unverbindlich Auskunft und Rat, denn jede mißlungene Kochung läßt sich in Ordnung bringen. Tausende Hausfrauen machen sich die jahrelangen Erfahrungen der Opekta-Beratungsstelle zunutze. Deshalb wenden auch Sie sich vertrauensvoll an die

OPEKTA-BERATUNGSSTELLE KÖLN-RIEHL

Opekta trocken (Pulverform)

½ Beutel, für kleinere Mengen Marmelade . . . . 34 Pfg.

¼ Beutel, für einen kristallklaren Überguß . . . . 19 Pfg.

Genaue Rezepte sind jedem Beutel aufgedruckt.

Das Opekta-Rezeptbuch

mit vielen Bildern zeigt ausführlich, in anschaulicher Form die mühelose und sparsame Bereitung von Marmeladen, Gelees, Tortenübergüssen und Fruchtpasten.

Auf Wunsch erfolgt die Zusendung kostenlos durch die

OPEKTA-GESELLSCHAFT M.B.H., KÖLN-RIEHL

e54(A)Bm.

Marmela[de] und Gelees

in 10 Minuten mit Opekta

Opekta ist nur echt mit dem dampfenden 10-Minuten-Topf

...laden-Rezepte
(...ee-Rezepte auf der Rückseite)

...rdbeer-Marmelade

Zutaten: 1¾ kg Erdbeeren,
1¾ kg Zucker,
1 Normalflasche Opekta zu 78 Pfg.,
Saft einer Zitrone.
Zubereitung nach der nebenstehenden Kochanleitung.

Erdbeer-Rhabarber-Marmelade

Zutaten: ¾ kg Erdbeeren,
1 kg Rhabarber,
1¾ kg Zucker,
1 Normalflasche Opekta zu 78 Pfg.,
Saft einer Zitrone.
Zubereitung nach der nebenstehenden Kochanleitung.

Süßkirsch-Marmelade

Zutaten: 1¾ kg Süßkirschen (entkernt gewogen),
1¾ kg Zucker,
1 Normalflasche Opekta zu 78 Pfg.,
Saft einer Zitrone.
Zubereitung nach der nebenstehenden Kochanleitung.

Einheitliches Marmeladen-Rezept

Aprikosen, Blaubeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Mirabellen, Pfirsiche, Pflaumen, Reineclauden, Sauerkirschen, reife Stachelbeeren, Waldbeeren, Zwetschgen.

Zutaten: 2 kg gereinigte Früchte (entkernt gewogen, mit Kernen oder Steinen 2¼ kg),
2 kg Zucker,
1 Normalflasche Opekta zu 78 Pfg.
Bei süßen Früchten nach Belieben der Saft einer Zitrone.
Zubereitung nach der nebenstehenden Kochanleitung.

Johannisbeer-Marmelade (Früchte mit Kernen)

Zutaten: 2 kg Johannisbeeren (entstielt gewogen),
½ Liter Wasser,
2½ kg Zucker,
1 Normalflasche Opekta zu 78 Pfg.
Zubereitung: Früchte waschen und von Stielen befreien. Dann die Früchte mit einem Holzstampfer gründlich zerstampfen und mit ½ Liter = 2 Tassen Wasser und 2½ kg Zucker zum Kochen bringen. Weitere Zubereitung nach der nebenstehenden Kochanleitung.

Zwei-, Drei- und Vierfrucht-Marmelade

Mit Opekta kann man aus jeder beliebigen Mischung von Früchten Marmelade bereiten. So ergeben z. B. Kirschen durch Beimischung anderer Früchte äußerst wohlschmeckende Marmeladen. Man sollte zur Mischung mit ausgesprochen süßen Früchten immer eine weniger süße Frucht nehmen. Diese Mischungen ergeben stets sehr wohlschmeckende Marmeladen. Marmelade aus all diesen Mischungen wird nach folgendem Einheitsrezept bereitet:

Zutaten: 2 kg gemischte Früchte (entkernt gewogen, mit Kernen oder Steinen 2¼ kg),
2 kg Zucker,
1 Normalflasche Opekta zu 78 Pfg.
Zubereitung nach der nebenstehenden Kochanleitung.

Marmeladen, die Sie im Winter kochen

Aprikosen-Marmelade aus getrockneten Früchten

Zutaten: ½ kg getrocknete Aprikosen,
1¼ Liter = 1¼ kg Wasser,
1¾ kg Zucker,
1 Normalflasche Opekta zu 78 Pfg.
Außerdem ist der Saft einer Zitrone sehr zu empfehlen.
Zubereitung: ½ kg getrocknete Aprikosen mit 1¼ Liter = 1¼ kg Wasser über Nacht einweichen, am folgenden Tage die Früchte vollständig zerkleinern und mit dem Einweichwasser und 1¾ kg Zucker unter leichtem Rühren zum Kochen bringen. Sonst genau nach der nebenstehenden Kochanleitung.

Apfelsinen-(Orangen-)Marmelade

Zutaten: 2 kg Apfelsinen brutto (mit Schalen gewogen), das sind 16 mittlere oder 14 große Apfelsinen,
1¾ kg Zucker,
1 Normalflasche Opekta zu 78 Pfg.

Von den Apfelsinen reibt man die äußere gelbe Schale mit einem Reibeisen fein ab und entfernt darauf den inneren weißen Pelz, den man fortwirft. Die abgeriebenen gelben Schalen vermischt man mit den inzwischen in feinste Stückchen zerschnittenen Früchten (Kerne entfernen). Dann gibt man 1¾ kg Zucker (keineswegs weniger) hinzu — kein Wasser beifügen — und läßt die Masse unter leichtem Rühren zum Kochen kommen; sonst genau nach nebenstehender Kochanleitung.

Wichtig! Größere Mengen Marmelade kocht man nicht in der Weise, daß man die Opekta-Rezepte verdoppelt oder verdreifacht, sondern man kocht stets die normalen Rezepte mehrmals nacheinander.
Angebrochene Opekta-Flaschen können in gut verschlossenem Zustande 2 bis 3 Wochen aufbewahrt werden.

Kochanleitung

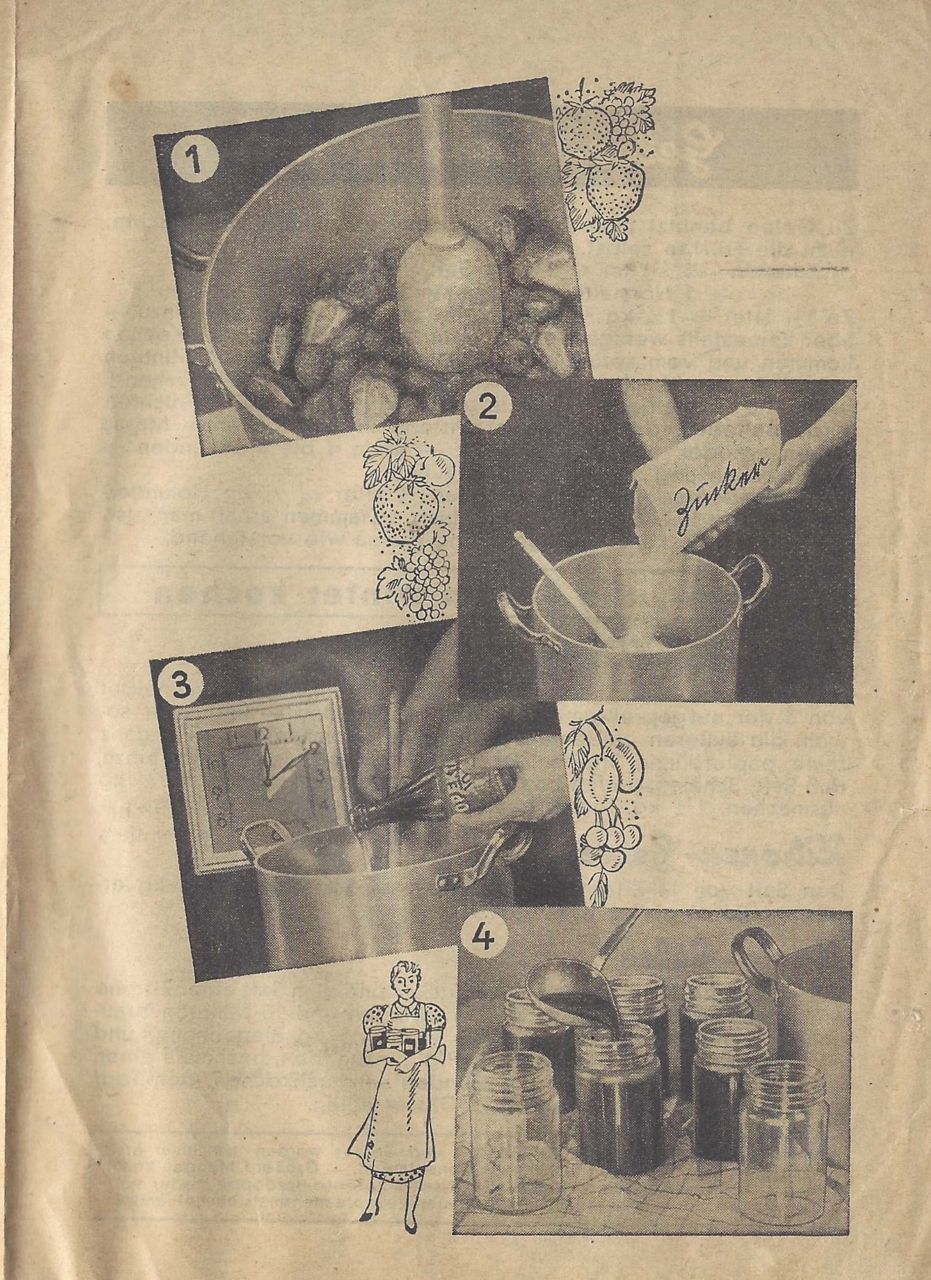
Die auf den beiden nebenstehenden Seiten aufgeführten Marmeladen werden alle nach der folgenden einheitlichen Anleitung gekocht:

1. Die Früchte waschen und auf einem Sieb unter Schütteln **gut abtropfen** lassen. Dann entsteinen oder entkernen, bei Beerenfrüchten Stiele und Blättchen abnehmen. Erst jetzt die im nebenstehenden Rezept vorgeschriebene Fruchtmenge **genau** abwiegen. Nicht „nach dem Gefühl" schätzen. Alle **Früchte gründlich zerkleinern,** keine größeren Fruchtstücke lassen. Beerenfrüchte mit dem Holzstampfer zu einem richtigen Fruchtbrei zerstampfen. Hartschalige Früchte, wie Aprikosen, Kirschen, Mirabellen, Pfirsiche, Pflaumen, Reineclauden und Zwetschgen, vorher in kleinste Stückchen zerschneiden und dann gründlich zerstampfen oder, was noch besser ist, diese Früchte durch die Fleischmaschine drehen.

2. Zu dem Fruchtbrei das im Rezept vorgeschriebene Quantum Zucker hinzugeben und die Masse in einem reichlich großen Kochtopf unter Rühren zum Kochen bringen. **Nicht** weniger Zucker als vorgeschrieben nehmen und kein Wasser beifügen.

3. Wenn die Masse dann durch und durch brausend kocht, 10 Minuten bei möglichst starker Flamme unter Rühren **gründlich weiterkochen** lassen. **Nicht** bei schwacher Hitze kochen und die Kochzeit nicht verkürzen. Besser einmal 1 Minute länger kochen lassen als 1 Minute weniger. Während des Kochens abschäumen. **Erst nachdem** die 10-Minuten-Kochzeit beendet ist, 1 Normalflasche Opekta zu 78 Pfg., bei süßen Früchten auch den Saft einer Zitrone, einrühren und nochmals kurz — etwa 4 bis 5 Sekunden — aufwallen lassen.

4. Marmelade dann **ganz heiß** in Gläser füllen und sofort mit „Einmach-Cellophan" oder Pergament-Papier verschließen. Die Gläser beim Einfüllen zweckmäßig auf ein feuchtes Tuch stellen oder vorher mit etwas heißer Marmelade ausschwenken. Blechdeckel und Glasdeckel dürfen als Verschluß nicht verwendet werden. Marmeladen in luftigen und trockenen Räumen aufbewahren; feuchte Keller sind ungeeignet.



Gelee-Einheitsrezept

Zu Gelee benutzt man nur den ausgepreßten Saft der Früchte, nicht die Früchte selbst.

Zutaten: 1¼ Liter = 1¼ kg Saft, 1½ kg Zucker,
1 Normalflasche Opekta zu 78 Pfg.

Zu 1¼ Liter = 1¼ kg Fruchtsaft gibt man 1½ kg Zucker hinzu — aber keinesfalls weniger! —, läßt unter leichtem Rühren zum Kochen kommen und vom sprudelnden Kochen an gerechnet 10 Minuten gründlich durchkochen (nicht kürzer, bitte auf die Uhr sehen!). Dann eine Normalflasche Opekta zu 78 Pfg. und bei süßen Früchten nach Belieben den Saft einer Zitrone in die kochende Masse rühren, wieder einen Augenblick — etwa 4 bis 5 Sekunden — durchkochen und sofort in Gläser füllen.

Bei **Holunderbeer-Gelee** mischt man ¾ Liter = ¾ kg Holunderbeersaft und ½ Liter = ½ kg Apfelsaft, zusammen erhält man also 1¼ Liter = 1¼ kg Saft; Zubereitung genau wie vorstehend.

Gelees, die Sie im Winter kochen

Apfelsinen-(Orangen-)Gelee

Man preßt aus 18 Apfelsinen und 3 Zitronen den Saft und schneidet von 3 der ausgepreßten Apfelsinen die Schalen — und zwar sowohl die äußeren gelben als auch die inneren weißen — in ganz feine, papierdünne Streifen. Dann fügt man so viel Wasser hinzu, daß Saft, Schalenstreifen und Wasser zusammen 1¼ Liter = 1¼ kg ausmachen. 1½ kg Zucker hinzugeben. Sonst genau wie oben.

Zitronen-Gelee

Den Saft von 14 Zitronen mit Wasser auf 1¼ Liter = 1¼ kg ergänzen. Sonst genau wie oben.

Honig-Gelee

1 Liter = 1 kg Wasser mit 1½ kg Zucker und dem Saft einer Zitrone unter leichtem Rühren zum Kochen bringen und 10 Minuten brausend durchkochen lassen. Danach ³/₈ bis ½ kg Bienenhonig und eine Normalflasche Opekta zu 78 Pfg. hinzugeben, nochmals einen Augenblick — etwa 4 bis 5 Sekunden — durchkochen, den Topf vom Feuer nehmen und sofort in Gläser füllen.

Nicht ungeduldig werden! Marmeladen und Gelees werden manchmal erst nach etwa 8 bis 14 Tagen fest. Ruhig stehenlassen. — Größere Mengen kocht man nicht in der Weise, daß man die Opekta-Rezepte verdoppelt oder verdreifacht, sondern man kocht die normalen Rezepte mehrmals nacheinander.